

# GAZZETTA D'ALBA.it

ALBA | LANGHE | ROERO | BRA | ALTRE NOTIZIE | CULTURA | CRONACA | SPORT

[stagnito coi Vignaioli piemontesi](#) • [Festa abusiva. Grossi guai per l'organizzatore](#) • [Cinque famiglie albesi denunciate perché non](#)

Home » Appuntamenti » Venerdì in Enoteca a Castagnito coi Vignaioli piemontesi



## Venerdì in Enoteca a Castagnito coi Vignaioli piemontesi

**CASTAGNITO.** Ancora un *Venerdì in Enoteca* con i *Vignaioli piemontesi*. **Venerdì 26 giugno** alle 19.30 serata con i vini dell'azienda Kettmeir (Alto Adige) del gruppo Santa Margherita in abbinamento ai prodotti dell'azienda *Carni Dock* di Lagnasco (Cn). La serata sarà condotta dalla sommelier Simona Guslandi. In degustazione Metodo Classico Brut, Metodo Classico Brut Rosé, Gewürtztraminer, Sauvignon, Müller Thurgau e Pinot Nero. In abbinamento verrà servito il prosciutto crudo di Cuneo Dop tagliato al coltello e altri salumi sempre a marchio *Salumeria Grandock* e *Carni Dock* di Lagnasco.

Al termine della degustazione, seguirà un aperitivo buffet con le proposte del sommelier Daniele Scaiola, che, dopo aver gestito per 23 anni con il fratello Flavio il ristorante "Vecchio Tre Stelle" a Barbaresco, è ora il nuovo gestore dell'enoteca *Noi vignaioli piemontesi*. Il costo della serata è di 18 euro. Solo la degustazione 10 euro. Solo l'aperitivo a buffet e calice di vino Kettmeir 10 euro.

Prenotazioni allo 0173-21.03.50, [info@vienidanoi.it](mailto:info@vienidanoi.it)

CERCA

Cerca nel sito...

ARTICOLI PIÙ RECENTI

► [Giovanna, che fa filosofia coi bambini](#)

► [Venerdì in Enoteca a Castagnito coi Vignaioli](#)